

Cuvée du Forum

Comme les années passées, pour les fêtes de fin d'années, nous vous proposons une offre "Champagne" en collaboration avec Benoit Munier, viticulteur en Champagne et également membre de l'Association du Forum de www.grand-massif.net.

Cette année encore, retrouvez les 3 cuvées Benoit Munier : Brut, Rosé et Millésime 2004 avec leur habillage personnalisé.

Possibilité de commander l'assortiment de 3 bouteilles, à l'unité, panacher les cartons...et toujours un reversement à l'Association !

C'est donc l'occasion de remplir votre cave pour les fêtes avec un Champagne Grand Cru de qualité, des bouteilles originales, tout en soutenant le Forum du Grand-Massif !



Millésime 2004 - Champagne Rosé - Brut Grand Cru

Les tarifs :

-Le carton de 3 bouteilles, 1 Brut, 1 Rosé, Millésime 2004	49 €
-Brut Grand Cru, la bouteille	15,50 €
-Champagne Rosé, la bouteille	16,50 €
-Millésime 2004 Grand Cru, la bouteille	17 €

Dont 1 € reversés à l'Association, par bouteille et 4 € pour le carton d'assortiment.

Pour les commandes, modalités de livraison, mettez vous en contact directement avec Benoit :

Benoit MUNIER
1, rue Proquot
51530 CUIS
03 26 56 92 33

**BENOIT
MUNIER**

champagne.munier@gmail.com
www.champagne-grand-cru.fr



Les parcelles de vigne de Benoit sont situées au cœur du terroir des Grands Crus, dans les prestigieux villages de Cramant, Avize, Oger. Ces parcelles de vigne côtoient en partie les vignes des plus grandes maisons de Champagne.
En venant dans la côte des blancs, les amateurs de Champagne recherchent ces cuvées 100% Chardonnay.

Brut Grand Cru :

Ce Champagne blanc de blancs est à la fois élégant et tout en finesse.

Il vous accompagnera lors de vos apéritifs ou au début de vos repas.

Rosé :

Ce Champagne rosé est élégant et joliment fruité avec des arômes de noyaux de cerise et enveloppé d'arômes floraux. Pour l'apéritif ou avec un dessert aux fruits rouges.

Millésime Brut Grand Cru 2004 :

Ses bulles sont fines et délicates sur robe jaune or pâle. Après un nez légèrement beurré apparaît une belle minéralité en bouche.

La finale est longue et harmonieuse sur des notes de torréfaction. Mémoire de l'année 2004, il est à découvrir absolument !